

## **LIVRAISON POUR VENDREDI 26 MARS**

### Les entrées:

<i>Le ceviche de sébaste, radis à la coriandre, jus de betteraves acidulées</i> <i>Verser le jus sur le poisson avant de déguster</i>	12,00€
<i>Les falafels, salade de chou kale fruitée, vinaigrette tahini</i>	10,00€
<i>Les asperges, vinaigrette pistaches et yuzu, copeaux de thon fumé</i> <i>Tiédir les asperges au four 4min à 170°</i> <i>Verser la vinaigrette et disposer les copeaux par dessus</i>	12,00€
<i>Les petites croquettes de bouillabaisse, salade de fenouil et rouille</i> <i>Cuire les croquettes en friteuse à 170°</i>	10,00€

### Les plats:

<i>Les ravioles de chèvre et olives, tomates, crème de petits pois au basilic</i> <i>Réchauffer au four 7min à 170° en couvrant le plat</i>	15,50€
<i>La patate douce farcie au tourteau et quinoa à l'estragon</i> <i>Réchauffer au four 8min à 180°</i>	16,30€
<i>Le cabillaud au beurre fumé, sauce au vin rouge et oignons doux</i> <i>Réchauffer au four 5min à 160°</i>	16,50€
<i>Le vol au vent de poulet fermier, salicornes et algues wakamé</i> <i>Réchauffer en casserole sur feu doux</i> <i>Servir avec le feuilleté</i>	16,00€

### Les accompagnements:

<i>Le chou pointu encore croquant au beurre noisette et sumac</i> V Réchauffer en casserole	4,00€
<i>La ratatouille de poivrons à la scarmoza (mozzarella fumée)</i> V Réchauffer en casserole	4,50€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> V Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux	7,00€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe d'hiver</i> V Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux	9,80€

V = Végétarien

### Les petits plus pour se faire plaisir:

<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine (6 sortes de fromages)</i> Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles	12,00€
<i>La confiture de mangue et lait de coco</i>	4,50€
<i>La gelée de coing au gingembre</i>	4,50€
<i>Les caramels au chocolat au lait et amandes (100gr)</i>	3,90€
<i>Les ananas caramélisés à la vanille de Tahiti</i>	3,90€
<i>La ganache chocolat blanc et fève tonka, abricots secs et granola</i>	4,90€

Parce que cela aussi c'est notre responsabilité de chef, tous les plats sont livrés dans un packaging compostable en plastique PLA fait à partir d'amidon de maïs ou de canne sucre. Ceux-ci ne sont pas destinés à aller au four.

#savetheplanet

#loveourplanet



Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le mercredi 24 mars.

Vous recevez toujours une confirmation par mail en retour. Si tel n'est pas le cas, veuillez nous contacter avant le jour de livraison

Les commandes sont honorées en fonction des disponibilités.

La livraison est gratuite dans un rayon de 30 km autour de Rhodes-Sainte-Genèse pour toute commande de 40 € minimum. Pour les commandes inférieures à 40€, la participation aux frais de livraison sera de 5€. Pour tout déplacement supérieur à 30 km, le mieux est de nous contacter afin que nous puissions évaluer les frais au plus juste.

Les livraisons se feront ce vendredi 26 mars entre 10h et 13H.

Bon appétit et prenez bien soin de vous et de vos proches.

[www.cecila.be](http://www.cecila.be)